

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sumatera Selatan menjadi salah satu pusat pertemuan dan interaksi para pedagang-pedagang asing terutama dari Arab, India dan Cina. Provinsi ini juga memiliki topografi yang bervariasi mulai dari daerah pantai, dataran rendah, dataran tinggi, dan pegunungan. Letak geografi dan fotografi Provinsi Sumatera Selatan sangat potensial sebagai daerah penghasil ikan, karena di Provinsi ini banyak terdapat sungai dan rawa-rawa yang menghasilkan berbagai jenis ikan seperti Baung, Gabus, Lais, Lele, Tapa, dan lain-lain.

Ikan nila *Oreochormis niloticus* umumnya hidup di perairan tawar, seperti sungai, waduk, rawa, sawah, saluran irigasi dan danau. Ikan ini berasal dari Afrika dan mulai diperkenalkan kepada masyarakat pada tahun 1969, dan kini menjadi ikan peliharaan yang populer di kolam-kolam air tawar dan di beberapa waduk di Indonesia. Ikan nila disukai oleh berbagai bangsa karena dagingnya enak dan tebal serta cepat berkembang biak (Suyanto, 2010). Selain disukai oleh konsumen ikan nila harganya relatif dan dapat dijangkau oleh masyarakat di Indonesia. Meningkatnya jumlah permintaan akan ikan nila saat ini, menyebabkan banyaknya ikan nila yang beredar dipasaran (Muhtadin, 2011). Ikan nila memiliki banyak keunggulan diantaranya reproduksi dan pertumbuhannya lebih cepat daripada ikan lainnya, dagingnya cukup tebal dan rasanya gurih, serta tidak memiliki tulang-tulang halus pada dagingnya sehingga mudah untuk dikonsumsi, dan harganya pun terjangkau. Selain kelebihan tersebut, ikan nila juga memiliki kekurangan seperti ikan-ikan lainnya yaitu cepat mengalami kerusakan bahkan kebusukan setelah dipanen. Kerusakan ini disebabkan antara lain karena tubuh ikan nila memiliki kadar air yang tinggi yaitu 80%. Kekurangan ikan tersebut dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan sehingga menimbulkan kerugian yang besar bagi pedagang. Oleh karena itu, perlu adanya upaya pencegahan dan penanganan yang baik untuk dapat mempertahankan mutu dan daya awetnya agar dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama, berbagai cara pengawetan yang dilakukan adalah pengasinan, pengeringan dan pengasapan ikan. Berawal dari kegiatan pengawetan ikan inilah muncul usaha pengolahan

makanan berupa pengawetan ikan dengan cara pengasapan di daerah Mayjen Yusuf Singadekane Musi II Palembang.

Pengasapan merupakan salah satu proses pengawetan ikan. Pengawetan ini dilakukan selain untuk meningkatkan nilai dari ikan mentah tersebut juga agar ikan tidak cepat membusuk dan dapat bertahan lebih lama. Pengasapan ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Menurut Esminingtyas(2006), Kadar air merupakan parameter yang penting untuk menentukan kualitas ikan asap yang dihasilkan. karena kadar air yang terkandung dalam ikan asap dapat mempengaruhi daya tahan makanan terhadap serangan mikroba.

Ikan asap merupakan salah satu produk olahan yang digemari konsumen baik di Indonesia maupun di mancanegara khususnya masyarakat Sumatera Selatan karena memiliki rasa yang lezat dan gurih (Erna, 2012). Proses pengolahan ikan asap di Sumatera Selatan masih secara tradisional atau menggunakan sistem pengasapan terbuka. Kelemahan yang ditimbulkan oleh pengasapan terbuka antara lain kenampakan ikan kurang menarik (berwarna gelap), kontrol suhu sulit dilakukan, dan mencemari udara (polusi). Semakin lama proses pengasapan, maka semakin banyak bahan bakar yang digunakan dan semakin banyak pula polusi asap yang dihasilkan. Polusi asap menimbulkan dampak buruk di lingkungan sekitar, termasuk udara, air, tumbuhan, hingga pekerja dan pengusaha ikan tersebut (Mashitoh, 2007). Sehingga perlunya solusi dalam proses pengasapan ikan yang hemat energi dan ramah lingkungan dengan menghasilkan kualitas produk yang bagus.

Ikan Nila asap atau lebih dikenal dengan ikan salai di sumsel diolah dengan metode pengasapan panas. Produk yang dihasilkan memiliki kadar air yang bervariasi tergantung dari suhu, waktu pemanasan dan kecepatan aliran udara. Untuk menghasilkan ikan asap yang berkualitas diperlukan kondisi operasi yang tepat. Pada penelitian ini akan dibuat ikan Nila asap menggunakan alat pengasapan ikan dengan sistem sirkulasi asap terkontrol untuk mengetahui pengaruh kecepatan aliran udara dan waktu pengasapan terhadap karakteristik dan kadar air ikan nila asap.

1.2. Perumusan Masalah

1. Bagaimana cara untuk memproduksi ikan asap berkualitas ?
2. Bagaimana hubungan kecepatan aliran udara dan waktu pengasapan terhadap laju penurunan kadar air ?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Menghasilkan *prototype* alat pengasapan ikan dengan sistem sirkulasi asap terkontrol.
2. Mendapatkan kondisi operasi kecepatan aliran udara yang optimum pada proses pengasapan ikan sirkulasi terkontrol.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- a. IPTEK
Pengembangan teknologi pengasapan ikan dari sistem terbuka menjadi sistem tertutup dan terkendali.
- b. Bagi Masyarakat
Transfer teknologi bagi masyarakat pengrajin ikan asap, khususnya di Sumatera Selatan.
- c. Bagi Institusi
Dapat digunakan sebagai bahan riset bagi dosen dan mahasiswa, serta proses pembelajaran di laboratorium.

1.5. Relevansi

Relevansi penelitian ini terhadap kompetensi program studi adalah menghasilkan alat yang hemat energi dan ramah lingkungan.